

HAWAII KONA LANGESTEIN FARM



地域：ハワイ州 コナ地区

農園：ラングステイン農園

面積：18ヘクタール

標高：335m～670m

土壌：肥沃な火山灰

収穫：9月～

精選：水洗式（ウォッシュド）

乾燥：天日乾燥

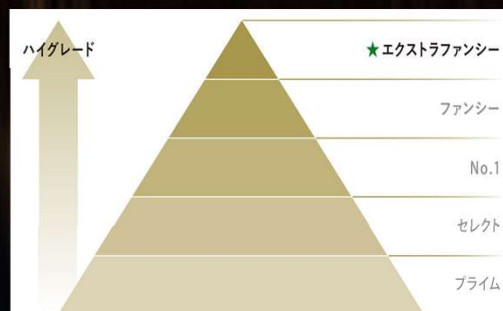
選別：エクストラファンシー

19/64以上

豆のサイズが最も大きく肉厚な最高級グレードのコナコーヒー豆。まろやかで芳醇な香りを放ち、豊かなコクと独特のキレ味が特徴的。全収穫量の15%しか取れない大変希少なグレードです。

まさにコナコーヒーの王様。

肥沃な火山性土壌と海からの暖かい風、完璧な自然条件を満たしたハワイ島の「コナ地区」にある、langestein農園。標高は500m程度とコナコーヒーの生産に最適。火山灰の影響を受けているコナ地区は肥沃な土壌で、コーヒーの木に必要な栄養分がすべて蓄えられています。



日中は海からの暖かい風とハワイならではの陽光が燦爛と降りそそぎ、時折降る恵みの雨を浴びることでコーヒーの実が大きく育ちます。夜になると山からの冷たい風吹きコーヒーの実が引き締まる。コーヒーの実が育つ完璧な自然条件を満たす場所といっても過言ではありません。

コナコーヒーは、降雨量・日照量・寒暖差・土質の4つの条件がそろわなければ育ちません。一粒一粒熟成具合を確認しながら、完熟したコーヒーチェリーだけをハンドピック（手摘み）によって丁寧に収穫します。langestein農園ではひと手間もふた手間もかけて、常に安定した味の、上質なコーヒー豆が作られています。

等級	豆のサイズ	水分量	欠陥豆の割合 (453gにつき)
エクストラファンシー	19/64以上	9%から12%	10粒以下
ファンシー	18/64以上	9%から12%	16粒以下
No.1	16/64以上	9%から12%	20粒以下
セレクト	特になし	9%から12%	重さの5%
プライム	特になし	9%から12%	重さの25%